



Multisaat 50



Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	50014124
Pistor Artikelnummer:	18035
GTIN-13:	7630019600231
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	27 x 25 kg / 675 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Zusammensetzung

Weizenmehl IPS, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **Roggenschrot** IPS, **Haferflocken** IPS, Kürbiskerne, Meersalz, **Weizenkleie** IPS, getrockneter **Weizensauerteig** (**Weizenmehl**, **Weizenmalzmehl**), **Weizengluten**, Zucker, karamellierter Zucker, Acerola Fruchtpulver (Träger: Maniokstärke), **Gerstenmalzmehl**, Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

✓ Multisaatbrot / -brötchen

→ Verlangen Sie unsere Rezept-
Vorschläge

Dosierung

Rezept-Empfehlung

1000 g Wasser
1070 g Weissmehl, Typ 400
1070 g Multisaat 50
55 g Hefe

Produkteigenschaften

- ✓ aus dem VITA-Brot Sortiment
- ✓ optimierter Salzgehalt, tiefer Kohlenhydratwert, lange Sättigung
- ✓ aromatische Brote mit hervorragendem Geschmack
- ✓ natürlich und authentisch
- ✓ weltweites Erfolgsprodukt
- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ Getreide aus IP-Suisse Produktion

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1706 406	kJ kcal
Fett, davon	16.4	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	1.2	g
Kohlenhydrate, davon	43.4	g
Zucker	6	g
Eiweiss	17	g
Aschegehalt, davon	4.9	g
Salz	3.6	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	8.6	g
Alkohol		g
Organische Säuren	0.1	g
Wasser	9.6	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	Pulver mit Körner
Geruch	typisch, frisch
Geschmack	typisch
Textur	fein

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	1'000'000
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Roggenschrot, Haferflocken, Weizenkleie, getrockneter Weizensauerteig, Weizengluten, Gersten-malzmehl
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: Ja Nein

Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Schweiz	
Vegetarismus	<input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> vegan
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Ziel-land liegt beim Kunden.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift